

# Hot-dog XXL

**Czas wykonania:** 15 min **Ilość porcji:** 2

## **Składniki:**

- 2 bagietki pszenne lub ciemne z ziarnami (po 40 cm)
- 4 parówki
- 100 g sera żółtego
- pomidor
- ogórek
- kilka rzodkiewek
- cebula
- szczypiorek lub cebulka prażona
- sałata masłowa
- ketchup
- majonez



## **Przygotowanie:**

Nagrząć piekarnik do 200 stopni.

W środek bułki rozkrojonej wzdłuż włożyć ser żółty. Następnie zawinąć bułki szczelnie w folie aluminiową i podgrzać w piekarniku, żeby ser się roztopił, a bułki zagrzała (około 10 minut w 200 stopniach).

W tym czasie ugotować parówki i pokroić warzywa.

Gdy bułki i parówki są już gotowe, nałożyć składniki. Najpierw posmarować bułki majonezem i ułożyć po 2 - 3 listki sałaty. Później dodać pomidory, ogórki, cebulę, rzodkiewkę i włożyć w środek parówki. Wszystko poleć ketchupem i posypać szczypiorkiem lub/i cebulkę prażoną.

Smacznego!